



Crevettes grillées au citron

Ingredients

- 12 crevettes moyennes crues
- 3 gousses d'ail pelées et émincées
- zeste de 2 citrons
- ½ tasse de bouillon de poulet
- 2 c. à thé de fécule de maïs

- ¼ c. à thé de sel

Instructions

1. Dans la bas du MicroPro™ Grill les crevettes sur un rang. Placer le couvercle sur les crevettes et cuire au micro ondes pendant 3 minutes à puissance élevée. Retirer du micro ondes et retourner les crevettes.
2. Dans un petit bol mélanger le zeste, le bouillon de poulet, fécule et le sel. Verser sur les crevettes. Placer le couvercle sur les crevettes et cuire pendant 2 minutes
3. Servir avec des pâtes, du riz ou de la courge spaghetti.